

**Bbou**


ICONIC HOTELS

## Snacks

Gazpacho Andaluz con sus Hortalizas y Helado de AOVE  	8,00€
Burrata fresca , sobre Ajo verde de Aguacate, Aceite de Albahaca y Pesto Rojo de Tomatitos Secos   	14,00€
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango   	13,00€
Ensalada César Clásica con Pollo, Bacon y Queso Parmesano	12,50€
Pate de Chivo con Higos, Miel de Caña en Texturas y Regañas de AOVE 	12,00€
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Avios del Cocido y Boletus Edulis	12,00€
Langostinos al Pil Pil	14,50€
Degustación de Quesos de Vélez Málaga, AOVE VERDIAL, Almendras Fritas y Confituras Malagueña  	17,00€
Jamón Ibérico 100% la dehesa de los monteros 	23,00€
Sándwich club en Brioche con huevo frito 	12,00€
Sándwich Mixto 	8,50€
Brioche con Salmon Ahumado, Salsa tártara y Cebolla Caramelizada 	14,50€
Brioche Vegetal con aguacate  	11,00€
Truffle Veggie Burger: Burger con Salsa Trufada, Aguacate, Tomate , Lechuga y Cebolla Caramelizada 	16,00 €
Truffle Burger: Ternera Madura, Salsa Trufada, Huevo Campero Frito, Cebolla Caramelizada, Cheddar Americano y Bacon Ahumado	17,00€
Cheese Bacon Burger: Ternera Madura, Bacon Ahumado, Cheddar Americano, nuestra Salsa Especial y Relish de Pepinillos.	16,00€
Raviolis de Boletus con salsa Mediterránea de Tomate y Hortalizas fritas en AOVE	16,00€



## Pastelería de Nuestro Obrador

Cremoso de Chocolate Negro, AOVE Nevaillo y Naranja con Borrachuelillos de Anís	8,00€
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café 	8,50€
Milhojas de Hojaldre con Crema de Limón y Mantequilla con Frutos Rojos	8,00€
Piña Colada & Crema Tostada	8,50€
Pasión por el Lotus: Natillas, Crumble y Helado	8,00€
Sorbete de Mango en dos texturas	8,00€

# Alérgenos

Gazpacho Andaluz con sus Hortalizas y Helado de AOVE	X						X	X					X	
Burata fresca , sobre Ajoverde de Aguacate, Aceite de Albahaca y Pesto Rojo de Tomatitos Secos	X			X	X	X			X	X	X	X		
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango				X	X		X	X	X	X	X	X	X	X
Ensalada Cesar Clásica con Pollo, Bacon y Queso Parmesano	X	X	X		X	X	X	X	X	X			X	
Pate de Chivo con Higos, Miel de Caña en Texturas y Regañas de AOVE	X						X	X			X	X		
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Chipirones en su tinta y Pollo Asado	X	X	X	X		X	X		X			X		X
Langostinos al Pil Pil		X	X						X			X	X	
Degustación de Quesos de Velez Malaga, AOVE VERDIAL, Almendras Fritas y Confituras Malagueña							X	X			X	X		
Jamón Ibérico 100% la dehesa de los monteros													X	
Sándwich club en brioche con huevo frito	X	X					X			X		X		
Sándwich mixto	X						X			X		X		
Brioche con salmon ahumado, salsa tártara y cebolla caramelizada	X	X	X				X			X		X		
Brioche Vegetal con aguacate	X	X					X			X		X		
Truffle Veggie Burger: Burger con Salsa Trufada, Aguacate, Tomate , Lechuga y Cebolla Caramelizada	X													
Trufflr Burger: Ternera Madura, Salsa Trufada, Huevo Campero Frito, Cebolla Caramelizada, Cheddar Americano y Bacon Ahumado	X	X				X	X	X		X	X	X		
Hamburguesa de Ternera con Bacon y Queso	X	X				X	X	X		X	X	X		
Raviolis de boletus con salsa mediterranea de tomate y hortalizas fritas en AOVE	X	X		X	X	X				X				
Cremoso de Chocolate Negro, AOVE Nevaillo y Naranja con Borrachueillos de Anis	X						X	X					X	
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café		X		X	X			X					X	
Milhojas de Hojaldre con Crema de Limón y Mantequilla con Frutos Rojos	X	X				X	X	X					X	
Piña Colada & Crema Tostada		X					X						X	
Pasión por el Lotus: Natillas, Crumble y Helado	X	X		X	X	X	X				X	X		
Sorbete de Mango en dos texturas								X						



Alérgenos e intolerancias alimenticias: Algunos alérgenos forman parte de guarniciones, por lo que si lo desea, puede modificar su plato sin perder la esencia de nuestra gastronomía. Consulte a nuestro equipo.

Disponemos de cartas especiales de vegetarianos y veganos. Infórmenos si tiene alguna intolerancia o alergia


# Bbou

ICONIC HOTELS

## Snacks

Andalusian Gazpacho with Vegetables and Olive Oil Ice Cream	 	8,00€
Fresh Burrata with Avocado Green Garlic, Basil Oil and Sun Dried Tomato Pesto	  	14,00€
Fresh Quinoa Salad with Avocado and Edamame, Fruits, Nuts, and Mango Vinaigrette		13,00€
Chicken Ceasar Salad with Bacon and Parmesan Cheese	  	12,50€
Goat Pâté with Figs, Cane Honey in Textures, and Olive Oil Crackers		12,00€
Croquette Tasting: Salchichón from Málaga, Squid in its Ink and Roasted Chicken		12,00€
Pil Pil Prawns		14,50€
Selection of Cheeses from Vélez-Málaga with Almonds	 	17,00€
100% Iberian Ham from the Dehesa de los Monteros, fed with Acorn and Chestnuts		23,00€
Club Sandwich with Fried Egg		12,00€
Ham & Cheese Sandwich		8,50€
Brioche Bread with Smoked Salmon, Tartar Sauce and Caramelised Onion		14,50€
Brioche with Vegetables and Avocado	 	11,00€
Truffle Veggie Burger: Burger with Truffle Sauce, Avocado, Tomato, Lettuce, and Caramelized Onion		16,00€
Truffle Burger: Aged Beef, Truffle Sauce, Fried Free-Range Egg, Caramelized Onion, American Cheddar, and Smoked Bacon		17,00 €
Beef Burger with Bacon, Cheese and Deluxe Potatoes		16,00€
Boletus Ravioli with Mediterranean Tomato Sauce and Fried Vegetables in AOVE		16,00€

## Homemade Desserts

Creamy Dark Chocolate, Nevaillo and Orange EVOO with Anise Drinks	8,00€
Almond and Chocolate Dacquoise with Coffee Cream 	8,50€
Puff Pastry Millefeuille with Lemon Cream and Butter with Red Fruits	8,00€
Pineapple Colada and Toasted Cream	8,50€
Passion for the Lotus; Custard, Crumble and Ice Cream	8,00€
Mango Sorbet in Two Textures	8,00€

# Allergens

													
Andalusian Gazpacho with Vegetables and Olive Oil Ice Cream	X						X	X					X
Fresh Burrata with Avocado Green Garlic, Basil Oil and Sun Dried Tomato Pesto	X			X	X	X			X	X	X	X	
Fresh Quinoa Salad with Avocado and Edamame, Fruits, Nuts, and Mango Vinaigrette				X	X		X	X	X	X	X	X	X
Chicken Ceasar Salad with Bacon and Parmesan Cheese	X		X	X			X	X	X	X			X
Goat Pâté with Figs, Cane Honey in Textures, and Olive Oil Crackers	X						X	X			X	X	
Croquette Tasting: Salchichón from Málaga, Squid in its Ink and Roasted Chicken	X	X	X	X			X	X		X			X
Pil Pil Prawns		X	X						X			X	X
Selection of Cheeses from Vélez-Málaga with Almonds							X	X			X	X	
100% Iberian Ham from the Dehesa de los Monteros, fed with Acorn and Chestnuts													X
Club Sandwich with Fried Egg	X		X				X			X			X
Ham & Cheese Sandwich	X						X			X			X
Brioche Bread with Smoked Salmon, Tartar Sauce and Caramelised Onion	X		X	X			X			X			X
Brioche with Vegetables and Avocado	X		X				X			X			X
Truffle Veggie Burger: Burger with Truffle Sauce, Avocado, Tomato, Lettuce, and Caramelized	X												
Truffle Burger: Aged Beef, Truffle Sauce, Fried Free-Range Egg, Caramelized Onion, American Cheddar, and Smoked Bacon	X		X		X	X	X			X	X		X
Beef Burger with Bacon, Cheese and Deluxe Potatoes	X		X		X	X	X			X	X		X
Boletus Ravioli with Mediterranean Tomato Sauce and Fried Vegetables in AOVE	X		X		X	X				X			
Creamy Dark Chocolate, Nevaillo and Orange EVOO with Anise Drunks	X						X	X					X
Almond and Chocolate Dacquoise with Coffee Cream			X		X	X		X					X
Puff Pastry Millefeuille with Lemon Cream and Butter with Red Fruits	X		X		X	X	X						X
Pineapple Colada and Toasted Cream			X				X						X
Passion for the Lotus; Custard, Crumble and Ice Cream	X		X		X	X	X	X			X	X	
Mango Sorbet in Two Textures								X					



Allergens and food intolerances: Some allergens are part of side dishes, So if you wish, you can modify your dish without losing the essence of our cuisine.

Consult our team. We have special menus for vegetarians, vegans, celiacs and lactose-free.